



Eiernudelteig

jīdàn miàntuán

Jīdàn miàntuán ist ein Grundrezept in der chinesischen Küche, wenn es darum geht, gefüllte Nudeln für Dim Sum zuzubereiten.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Ei(er)

250 ml Wasser

1 EL Sesamöl

Vorbereitung

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Leicht salzen und mit dem Ei, dem Wasser und dem Öl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zubereitung

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Den Teig nun entsprechend der gewünschten Form zurechtschneiden, füllen und garen.